



## Pas Dosé - Schaumwein



Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (UD) / [www.venchiarezza.it](http://www.venchiarezza.it) / [info@venchiarezza.it](mailto:info@venchiarezza.it)

Hervorragende Schaumweine kommen nicht nur aus der Champagne und Franciacorta – auch Friaul-Julisch Venetien bietet beste Bedingungen für den Anbau. Unser Blanc de Blancs ist ein nach der traditionellen Methode hergestellter Schaumwein, der 40 Monate lang in der Flasche reift. Da keine Dosage zugesetzt wird (pas dosé), zeichnet sich der feine Wein durch eine besonders hohe Reinheit aus

### *Rebsorten*

Weißer Rebsorten

### *Weinberg*

Alter der Reben: 30-60 Jahre

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar (Durchschnitt): 4.000

Erziehungsform: Doppelter Pendelbogen

Ertrag (Durchschnitt): 90 Doppelzentner/ha

Weinlese: Anfang September

### *Weinbereitung & reifung*

Frühzeitige Ernte der Reben zu verschiedenen Zeiten. Die ganzen Trauben werden sanft gepresst, wobei nur der Most der ersten Pressung verwendet wird. Nach der klassischen kühlen Vorklärung und Gärung reift der Wein anschließend „sur lie“ bis zur Assemblage im Frühling. Die Abfüllung des Weins in Flaschen (Tirage) erfolgt in der Regel im Mai. Ziel des gesamten Herstellungsprozesses – von der Traube bis zur Flasche – ist der Erhalt des einzigartigen Geschmacks der Traube. Nach 40 Monaten ist der Gärungsprozess abgeschlossen, der Schaumwein wird degorgiert (entheft) und mit dem gleichen Grundwein ohne Zuckerzusatz dosiert.

### *Die sinne*

Mittelkräftiges Strohgelb. Feinkörnige, anhaltende Perlung.

Feiner eleganter Geruch, edel und mit leichten Blumennoten, gepaart mit dem typischen Hefeton, der durch die lange Flaschengärung entsteht. Frisch und mineralisch im Geschmack, mit ausgewogenem Säurespiel und kräftigem Körper. Langer, geschmeidiger Abgang.

### *Passt zu*

Der angenehm vollmundige Schaumwein passt wunderbar zum Essen. Wie alle klassisch hergestellten Schaumweine ist er sehr vielseitig und ein idealer Begleiter für fein-aromatische Speisen.

*Serviertemperatur:* 5-6°C

*Alkoholgehalt* (% vol) 12,5%

*Gesamtsäure* (g/l) 6,50